

料理長の季節のおすすめ

Chef's seasonal recommendation

上海蟹 Shanghai Crab	上海蟹の老酒漬け	(半身)	2,750円
	Chinese rice wine pickled Shanghai crab	half	
		(一匹)	5,500円
		whole	
	清蒸大闸蟹 上海蟹の姿蒸し	メス (小)	5,500円
	Steamed a whole Shanghai Crab	female (small)	
		メス (中)	7,700円
		female (medium)	
		メス (大)	9,680円
		female (medium)	
		オス (小)	6,820円
		male (small)	
		オス (中)	9,020円
		male (medium)	
		オス (大)	11,000円
		male (medium)	
前菜 Appetizer	春雨のカラスミ和え キャビア添え(一人前)		3,630円
	Karasumi and spring rain and caviar		
鱻 Shark fin	フカヒレの煎り焼き、上海蟹味噌ソース	(100g)	13,200円
	Stewed a whole baked shark fin with Shanghai crab sauce	(150g)	19,800円
	上海蟹味噌入りフカヒレのつぼ煮(一人前)		8,800円
	Stewed shark fin in pot with Shanghai crab		
	焼きフカヒレの上海蟹味噌ソースがけ(一人前)		8,800円
	Baked a whole shark-fin with Shanghai crab sauce		
海鮮 Sea food	上海蟹味噌の炒め 花巻添え(一人前)		2,200円
	Stir-fried Shanghai crab served with Chinese steam bread		
	上海蟹味噌と白身魚のレタス包み(一人前)		3,850円
	Fresh lettuce with stir-fried Shanghai crab and fish		

	鮑の姿蒸し Steamed a whole abalone	2,640円
	上海蟹と海老の豆腐煮込み(小盆) Stewed Shanghai crab and Tofu	3,300円
肉料理 Meat dish	和牛の黒胡椒炒め(小盆/4切) Wagyu with black pepper sauce	4,070円
	スペアリブの香り揚げ(小盆/2本) Fried seasoning sparerib	1,760円
野菜料理 Vegetable dishes	季節野菜ときのこの上海蟹味噌あんかけ(小盆) Stir-fried seasonal vegetable with Shanghai crab sauce	3,300円
点心 Dim sum	上海蟹味噌入り小籠包(3ヶ) Shanghai Crab Xiaolongbao	1,650円
	フカヒレと海老の蒸し餃子(3ヶ) Steamed shark fin and shrimp dumpling	990円
ご飯・麺類 Rice and noodles	上海蟹味噌のスープそば(一人前) Shanghai crab soup noodle	3,300円
	上海蟹味噌のあんかけ炒飯(一人前) Shanghai crab sauce fried rice	3,300円
	上海蟹味噌の和えそば(一人前) Soup less Shanghai crab noodle	3,300円
	秋鮭ときのこの炒飯(一人前) Japanese Salmon and mushroom fried rice	2,310円
	松茸のスープ炒飯(一人前) Matsutake soup fried rice	3,300円

※上記の金額には10%の消費税が含まれております。

※上記の金額には10%のサービス料が含まれておりません。

(ランチの2F及び1Fではサービス料を頂戴しておりません。)

※小盆はお二人様分の量となっております。